

## **FERMSTYLE VELVET**

**Nutriente 100% ecológico com alto teor de aminoácidos naturais, ideal para a obtenção de vinhos tintos caracterizados por uma elevada expressão aromática frutada.**

### **DESCRIÇÃO**

**FERMSTYLE VELVET** é o resultado de uma pesquisa cuidadosa e meticulosa realizada pela equipa de P&D da Experti para responder às exigências atuais do mercado no âmbito dos vinhos tintos jovens. Este estudo correlaciona a composição em aminoácidos de um nutriente e o perfil aromático de vinhos tintos caracterizados por uma notável expressão frutada. Entre as cultivares do mercado, a Primitivo foi escolhida como variedade de referência pelo seu bouquet frutado e aromas doces e aveludados. Trata-se de um ativador à base de paredes celulares e autolisados de levedura especialmente dotado de aminoácidos específicos e precursores aromáticos fundamentais para a caracterização de vinhos com um perfil aromático «frutado suave». A utilização deste nutriente no mosto permite perceber de forma muito mais nítida aromas frutados que remetem para a ameixa, a groselha, a compota e a cereja ácida, juntamente com notas de matagal mediterrânico.

### **COMPOSIÇÃO**

Casca de levedura e autolisados

### **UTILIZAÇÃO**

**FERMSTYLE VELVET** deve ser adicionado durante a preparação do mosto ou diretamente no mosto.

No processo de preparação do mosto, o produto deve ser disperso em água (pelo menos 5 vezes o seu peso) imediatamente antes de adicionar a levedura seca ativa.

Se for utilizado diretamente no mosto, o **FERMSTYLE VELVET** deve ser previamente suspenso num volume de mosto igual a pelo menos 5 vezes o seu peso.

### **MODO DE EMPREGO**

Dispersar **FERMSTYLE VELVET** num volume igual a 5 - 10 vezes o seu peso em água ou diretamente no mosto. Misturar bem para criar uma suspensão homogénea e adicionar ao mosto em fermentação com uma remontagem que garanta a homogeneização.

### **DOSE DE UTILIZAÇÃO**

A dose recomendada é de 20-60 g/hL.

### **EMBALAGEM**

1 kg e 20 kg.

### **ARMAZENAMENTO**

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25 °C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem aberta: fechar hermeticamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15 °C), seco e ventilado. Utilizar o produto o mais rapidamente possível.